



MENU TEJO

APPETIZERS

- Bread and Salted Olives
- Miniature Chicken and Vegetables Samosas
- Azeitão Sheep's Cheese with Pumpkin Jam
- Xara's head (Black Pork)
- Fried cuttlefish
- Cockle Bulhão Pato

TASTING DISHES

- Codfish fritters with Açorda Garlic (bread mix) and Coriander
- Mixed Frittata with Tomato Rice
- Black Pork "Secretos"

DESSERT MENU BY CHOICE

DRINKS

- Water,
- Soft drinks,
- Beer,
- Whiteor red wine

Coffee and liqueur
(Artisan Bitter Almond or Ginja "Reserve" Liqueur)

MENU BUGIO

APPETIZERS

- Bread and Salted Olives
- Alheira (bread and game meat sausage) balls with pepper mayonnaise
- Baked Cheese with Oregano and Black Pepper
- Black Pork Sausage Canoe (Cano - D. Otávia)
- Cuttlefish Roe in the Frying Pan
- Prawns in Garlic

TASTING DISHES

- Raia Fish Stew
- Black Swordfish Fillets with Cockle Rice
- Fried Rabbit in Red Wine

DESSERT MENU BY CHOICE

DRINKS

- Water,
- Soft drinks,
- Beer,
- Whiteor red wine

Coffee and liqueur
(Artisan Bitter Almond or Ginja "Reserve" Liqueur)

MENU OCEANO

APPETIZERS

- Bread and Salted Olives
- Cockle and Hake Patties
- Goat Cheese Aged with Chili Jam
- Black Pork Pata Negra Ham Canoe (24M)
- Octopus salad
- Clams Bulhão Pato

TASTING DISHES

- Grouper or Eel Stew
- Fried Turbot with Roe Açorda (bread mix)
- Black Pork "Lagartos" with French Fries dressed with Garlic and Oregano

DESSERT MENU BY CHOICE

DRINKS

- Water,
- Soft drinks,
- Beer,
- Whiteor red wine

Coffee and Liqueur
(Artisan Bitter Almond or Ginja "Reserve" Liqueur)



MENU TEJO

ENTRADAS

- Pão e azeitonas temperadas
- Chamuças de frango e legumes miniatura
- Requeijão ovelha
- Cabeça de xara
- Choco frito
- Berbigão à bulhão pato

PRATOS DE DEGUSTAÇÃO

- Pataniscas de bacalhau c/ açorda de alho e coentros
- Fritada mista c/ arroz de tomate (raia/carapauzinhos e pregado)
- Secretos de porco preto

SOBREMESA À ESCOLHA ENTRE

- Areia dourada
- Mousse de chocolate
- Pudim ovos
- Bolo de bolacha
- Brigadeiro c/ gelado
- Fruta da época

BEBIDAS

- Águas(1,5lt)
- Cerveja
- Vinho branco e/ou tinto
- Refrigerantes e Café

DIGESTIVO

- Amêndoa amarga artesanal
- Ginja "reserva»

MENU BUGIO

ENTRADAS

- Pão e azeitonas temperadas
- Bolinhas de alheira c/ maionese de pimenta da terra
- Queijo assado c/ oregãos e pimenta preta
- Canoa enchidos de porco preto
- Ovas de choco na frigideira
- Gambas ao alho

PRATOS DE DEGUSTAÇÃO

- Ensopado de raia
- Filetes de peixe espada preto c/ arroz de berbigão
- Coelho frito em vinho tinto

SOBREMESA À ESCOLHA ENTRE

- Areia dourada
- Mousse de chocolate
- Pudim ovos
- Bolo de bolacha
- Brigadeiro c/ gelado
- Fruta da época

BEBIDAS

- Águas(1,5lt)
- Cerveja
- Vinho branco e/ou tinto
- Refrigerantes e café

DIGESTIVO

- Amêndoa amarga artesanal
- Licor de Poejo
- Ginja "reserva»

MENU OCEANO

ENTRADAS

- Pão e azeitonas temperadas
- Rissoles de berbigão e pescada
- Queijo cabra maturado c/ geleia de malagueta
- Canoa presunto pata negra (24m)
- Salada de polvo
- Ameijoas à bulhão pato

PRATOS DE DEGUSTAÇÃO

- Ensopado de enguias
- Pregado frito c/ açorda d'Ovas
- Lagartos de porco preto c/ batata frita temperada

SOBREMESA À ESCOLHA ENTRE

- Areia dourada
- Mousse de chocolate
- Pudim ovos
- Bolo de bolacha
- Brigadeiro c/ gelado
- Fruta da época

BEBIDAS

- Águas(1,5lt)
- Cerveja
- Vinho branco e/ou tinto
- Refrigerantes e café

DIGESTIVO

- Amêndoa amarga artesanal
- Medronho
- Ginja "reserva»